

ОНЛАЙН-ВЕБИНАР «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОДГОТОВКА К
ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ»



ОПЫТ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело»



Гонтарь Ольга Викторовна

эксперт с правом проведения регионального чемпионата, главный эксперт Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», серебряный призер регионального чемпионата «Навыки мудрых»

22.02.2022

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс



– это форма государственной итоговой аттестации выпускников, которая предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.



Основные требования к проведению ДЭ



Демонстрационный экзамен проводится по заданиям, разработанным экспертным сообществом на основе заданий Финала Национального чемпионата, с сохранением уровня сложности

Главный эксперт — сертифицированный эксперт Ворлдскиллс / эксперт со свидетельством на право проведения чемпионатных мероприятий

В оценке экзамена участвуют эксперты, прошедшие обучение в Академии Ворлдскиллс

Не допускается участие в оценке эксперта, представляющего с участником одну образовательную организацию или принимавшего участие в его подготовке

Площадка должна соответствовать требованиям Инфраструктурного листа компетенции

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПОДГОТОВКЕ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Формирование сметы расходов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ по компетенции Поварское дело

Организация технологической площадки в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции 34 Поварское дело

Проведение собрания с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ по компетенции Поварское дело

Формирование экспертного сообщества в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

Формирование пакета конкурсной документации для работы площадки по компетенции Поварское дело

ФОРМИРОВАНИЕ ПАКЕТА КОНКУРСНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ РАБОТЫ ПЛОЩАДКИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

1. *Методика проведения демонстрационного экзамена*
2. *Регламент проведения демонстрационного экзамена*
3. *Кодекс этики*
4. *Конкурсное задание*
5. *Инфраструктурный лист*
6. *Техническое описание*
7. *Инструкция по технике безопасности*
8. *Схема рабочего места*
9. *Программа работы площадки*



Требования к обучающимся ДЭ

- К ДЭ допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы. Обучающейся при себе должен иметь медицинскую книжку с результатами обследования и наличие профессиональной формы согласно требованиям.
- Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.2 по компетенции
№ 34 «Поварское дело»**

Вариант 1



Дата(ы) проведения: 07 июня 2021 по 11 июня 2021

Образовательная организация: Государственное автономное профессиональное учреждение Свердловской области «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Учебная группа: 34Т10

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.



Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				Итого	14,25	20,5	34,75

Описание задания ДЭ -2021год

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.



Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (Е, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

ОБРАЗЦЫ ЗАДАНИЙ-2021год



Часть Е	Вегетарианская горячая закуска - Паста
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуска <u>ово-лакто</u> с использованием пасты собственного приготовления</p> <p><i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Допускается оформление горячей закуска на выбор участника В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть <u>упакованы, тарированы</u> и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда максимум 180 г 3 порции закуска подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см Температура подачи тарелки от 35,0°C и выше Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом <u>выполнения задания</u> демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Часть Н	Горячее блюдо – Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> Один гарнира на выбор участника. Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать картофель Минимум 1 соус на выбор участника Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть <u>упакованы, тарированы</u> и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 220г порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см Соус должен быть сервирован на каждой тарелке Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи тарелки от 35,0°C и выше Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Картофель

Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 соус на выбор участника Декоративный элемент из <u>шоколада</u> или карамели Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть <u>упакованы, тарированы</u> и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см Соус должен быть сервирован на каждой тарелке Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Температура подачи тарелки от 1,0°C до 14 °C Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте продукты с общего стола Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из <u>шоколада</u> или карамели
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом <u>выполнения задания</u> демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С).

Необходимые приложения



- [Приложение 1. Список продуктов.](#)

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

- [Приложение 2. Бланк меню.](#)

Приложение 1. Список продуктов.

Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34			
Дата передачи:	за две недели до демонстрационного экзамена		
Имя студента:			
ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:			
ИНГРЕДИЕНТЫ	Е. ДРУГИЦА	МАКС.	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В И С Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Брынза	г	300	
Йогурт натуральный	г	500	
Молоко 3,2 %	мл	1500	
Сливки 22%	мл	1000	
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	
Сливочное масло	г	800	
Сметана 20%	г	500	
Сыр Гауда	г	150	
Сыр Горгонзола	г	150	
Сыр Грюйер	г	150	
Сыр Маскарпоне	г	300	
Сыр Пармезан	г	150	
Сыр Творожный	г	300	
Яйца перепелиные	шт	20	
Яйцо куриное	шт	30	
ОВОЩИ			
Баклажан	г	600	
Брокколи	г	600	
Грибы шампиньоны	г	600	
Имбирь	г	100	
Капуста белокочанная	г	600	
Картофель крахмальный	г	1000	
Лук красный	г	600	
Лук порей	г	400	
Лук репчатый	г	600	
Морковь	г	600	
Огурец	г	400	
Перец чили	г	100	
Свекла красная	г	600	

Приложение 2. Бланк меню.

БЛАНК МЕНЮ
МЕНЮ

Наименование модуля	Описание



1 смена

Тайм
лист

2 смена

Этапы работы	Описание действий в этапах работы	Время
Проверка продуктов	- В 08:20 технический эксперт выкладывает продукты на рабочий стол участника, в 08:30 участник заходит в бокс и начинает работу. <i>Технического эксперта в боксе быть не должно.</i> - Участник сверяет количество продуктов в соответствии со своим заказом, проверяет качество продуктов и убирает на хранение (в холодильник, на стеллаж или подстолье, как ему удобно). Проводить механическую обработку продуктов в это время не допускается. <i>Хранение продуктов в производственной таре не допустимо.</i>	8:30 – 8:45
Подготовка рабочего места	В это время участник проверяет рабочее место в соответствии с техникой безопасности. Выкладывает дополнительное оборудование и инвентарь из <u>тулбокса</u> и организует рабочее место. Сам <u>тулбокс</u> (ящик для инструментов) из бокса убирает.	8:45 – 09:00
Старт выполнения модуля	Участник начинает выполнение модуля. Технический эксперт оглашает начало выполнения модуля. Участник во время работы пользуется часами которые на площадке, или может использовать таймеры. Технический эксперт в соответствии с <u>таймингом</u> объявляет участнику время: 10 минут до открытия окна подачи, открытие окна подачи и штрафное время. Когда участник готов подать блюдо, он должен поднять руку и громко сказать «Сервис» и сам, либо с помощью волонтера относит все тарелки для оценки- экспертам.	09:00 – 13:00
Уборка рабочего места	После подачи последнего блюда участник собирает <u>тулбокс</u> и убирает рабочее место. По окончании поднимает руку и проговаривает «Работа завершена».	13:00 – 13:30

Проверка продуктов	- В 13:50 технический эксперт выкладывает продукты на рабочий стол участника, в 14:00 участник заходит в бокс и начинает работу. <i>Технического эксперта в боксе быть не должно.</i> - Участник сверяет количество продуктов в соответствии со своим заказом, проверяет качество продуктов и убирает на хранение (в холодильник, на стеллаж или подстолье, как ему удобно). Проводить механическую обработку продуктов в это время не допускается. <i>Хранение продуктов в производственной таре не допустимо.</i>	14:00 – 14:15
Подготовка рабочего места	В это время участник проверяет рабочее место в соответствии с техникой безопасности. Выкладывает дополнительное оборудование и инвентарь из <u>тулбокса</u> и организует рабочее место. Сам <u>тулбокс</u> (ящик для инструментов) из бокса убирает.	14:15 – 14:30
Старт выполнения модуля	Участник начинает выполнение модуля. Технический эксперт оглашает начало выполнения модуля. Участник во время работы пользуется часами которые на площадке, или может использовать таймеры. Технический эксперт в соответствии с <u>таймингом</u> объявляет участнику время: 10 минут до открытия окна подачи, открытие окна подачи и штрафное время. Когда участник готов подать блюдо, он должен поднять руку и громко сказать «Сервис» и сам, либо с помощью волонтера относит все тарелки для оценки- экспертам.	14:30 – 18:30
Уборка рабочего места	После подачи последнего блюда участник собирает <u>тулбокс</u> и убирает рабочее место. По окончании поднимает руку и проговаривает «Работа завершена».	18:30 – 19:00



Комплекты оценочной документации на ДЭ-2022 размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах www.worldskills.ru и www.esat.worldskills.ru





АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА (ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)»

Малый Косичевский пер., д.2,
Москва, Россия, 125362
ОГРН: 1307700414184, ИНН: 7703020038
tsp: +74953777-97-32; info@worldskills.ru; worldskills.ru

УТВЕРЖДЕНО

Рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов в 2021 году для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования

Протокол от 21.12.2021 г.
№ Пр-23.12.2021-1

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ**

Номер компетенции	34
Наименование компетенции	Поварское дело

 **Таблица соответствия компетенции WSR, ФГОС СПО и Профстандарта**

Комплекты оценочной документации

 **Поварское дело 2022-2024**

Требования к инфраструктуре и материально-техническому оснащению мастерских

 **КОД 1.1 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 1**

 **КОД 1.1 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 2**

 **КОД 1.2 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 1**

 **КОД 1.2 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 2**

 **КОД 1.3 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 1**

 **КОД 1.3 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 2**

 **КОД 1.4 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 1**

 **КОД 1.4 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 2**

 **КОД 1.5 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 1**

 **КОД 1.5 2022-2024 Инфраструктурный лист. Очный формат. Форма 2**

 **Универсальный инфраструктурный лист 2022-2024**



Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (К

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная



12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6
---	---

Задание ДЭ-2022 год код 1.2.

Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски оволакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.

(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда максимум 180 г.
- 3 порции закуска подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
 - 1 горячий соус на выбор участника
 - Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.
- Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.



Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Особенности подачи.
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
 - Соус холодный
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
 - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.



Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С: Горячая закуска паста (вегетарианская)	С: Горячая закуска паста (вегетарианская)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль D: Горячее блюдо из мяса	D: Горячее блюдо из мяса		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль E: Десерт	E: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

Оценивание участников ДЭ

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.





При проведении оценки оцениваются два больших блока: работа и презентация (подача). Сочетание двух типов показателей и двух методов оценки (объективных и субъективных) дает в общей сложности четыре возможных вида показателей, которые представлены в таблице 1.

Классификация показателей

Таблица 1

Методы оценки	Группы показателей	
работа	презентация	
Объективные - предусматривают чёткий ответ да-нет, выполнен критерий или нет, или прописана методика снятия баллов при допустимом количестве ошибок	объективные показатели - работы	объективные показатели – презентации
Субъективные - оцениваются в баллах	субъективные показатели – работы	субъективные показатели – презентации



Каждую группу показателей оценивает отдельная бригада экспертов, которые (группы) не могут общаться между собой, что обеспечивает отсутствие предвзятости и возможности сговора между экспертами. В каждой группе выделяется старший группы, в обязанности которого входит проверка правильности заполнения **ведомостей**: наличие необходимых атрибутов (ФИО и подписей эксперта(ов), даты, смены, отсутствие исправления и подчисток). Также эксперты сдают черновики ведомостей с расшифровкой причин снижения оценок.

Группы формируют главный эксперт и заместитель главного эксперта.



Объективные показатели работы на ДЭ

Показатели этой группы оценивает группа из трех экспертов.

Эксперты работают на площадке вместе, могут проводить обсуждения, оценивают показатели коллегиально и заполняют одну ведомость на всех.

Объективные показатели презентации

Показатели этой группы оценивает группа из трех экспертов.

Экспертам, оценивающим объективные показатели презентации **запрещено наблюдать за работой участников на площадке**.

Эксперты работают на площадке вместе, могут проводить обсуждения, оценивают показатели коллегиально и заполняют одну ведомость на всех.



Субъективные показатели работы

Показатели этой группы оценивают группа экспертов из 3 человек. Эксперты работают на площадке независимо от других экспертов, эксперты работают индивидуально с ведомостью. Экспертам **запрещено разговаривать** между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям, выражать свои эмоции при оценке работы участников.

Субъективные показатели презентации (Слепая дегустация)

Показатели этой группы оценивают группа экспертов из 3 человек. Эксперты работают в дегустационной комнате, где проводят оценку блюд. Эксперты работают индивидуально с ведомостью. **Экспертам запрещено разговаривать** между собой, выносить на обсуждение оценки по критериям выражать свои эмоции при дегустации. **Экспертам запрещено наблюдать за работой участников на площадке**.

При количестве блюд в модуле более двух и при достаточном количестве экспертов, могут формироваться две группы слепой дегустации, которые работают независимо друг от друга и оценивают разные блюда.

Шкала перевода 100-бальной оценки в 5-бальную при проведении демонстрационного экзамена с применением элементов методик Ворлдскллс Россия

100-бальная система	Критерии оценки результатов	5-бальная система
70,00% - 100,00%	Студент уверенно и точно выполняет задание, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием и инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда	Оценка «5» (отлично)
40,00% - 69,99%	Студент владеет приемами выполнения задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые им самим, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда	Оценка «4» (хорошо)
20,00% - 39,99%	Студент недостаточно владеет приемами выполнения задания, присутствуют ошибки при выполнении, исправляемые им при подсказке, допущены несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда	Оценка «3» (удовлетворительно)
0,00% - 19,99%	Студент не смог выполнить задание, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются	Оценка «2» (неудовлетворительно)

По завершению демонстрационного экзамена необходимо сформировать отчёт включающий в себя:

- аналитический отчёт,
- сканы протоколов,
- видео с площадки с четким изображением(общий план, рабочее место,
- стеллаж с инвентарем согласно ИЛ,
- зону с общим оборудованием),
- план застройки который отправлялся в союз для аттестации ЦПДЭ,
- фото блюд,
- выгрузка баллов с расшифровкой по каждому блюду.
- Все Документы необходимо загрузить на google диск или mail облако.
- Папку назвать следующим образом:
- **idэкзамена**, Неизвестная область, г. Несуществующий, наименование образовательной организации. Ссылку на выложенные документы присылать на почту ledovskih_n@mail.ru



1. Акт о готовности
2. Акт о НЕ готовности
3. Распределение обязанностей
4. Ознакомление экспертов с ОТ
5. Ознакомление участников с ОТ
6. Протокол расспр. раб мест и озн. с д...
7. Ознакомление с оценочной докум. ...
8. Протокол учет времени и нешт. си...
9. Итоговый протокол



Отчет

Инструкция пользователя Цифровой платформы WSR для главных экспертов: <https://drive.google.com/file/d/12t6vPqpOM8IJ10afBrT7rLvt4F350hay/view?usp=sharing>

Инструкция пользователя Цифровой платформы WSR для линейных экспертов: <https://drive.google.com/file/d/1C38OqPl6rVjZtLharkRhIJ01tJXkwFHR/view?usp=sharing>

Инструкция для участника экзамена https://drive.google.com/file/d/1LCb10PmZ_f_ukAXoNRUBqIZKm5udwWz7/view?usp=sharing

Обратная связь*

Мы за качественное предоставление образовательных услуг, Ваша обратная связь позволит улучшить качество работы Центра цифрового образования ГАПОУ СО «НТТЭК»

<https://forms.gle/sWSMecBxUkQg1Jwa7>

***Сертификат участника высылается после прохождения анкеты обратной связи**